



Herfstsalade met gegrilde groenten, spinazie en dadel-vijgensiroop

2 personen

🕒 40 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍅 ½ courgette
- 🍅 2 paprika's bv rood, geel en groen
- 🍅 50 g kikkererwten
- 🍅 1 tl gemalen komijnzaad
- 🍅 75 g verse spinazie
- 🍅 75 g veldsla
- 🍅 50 g zongedroogde tomaatjes (in olie)
- 🍅 1 el dadel-vijgen dressing
- 🍅 olijfolie om te besprenkelen
- 🍅 zout en peper

MATERIAAL: bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Bekleed een bakplaat met bakpapier.
3. Snijd de courgette in plakjes en de paprika in reepjes.
4. Verdeel dit over de bakplaat, besprenkel met olijfolie en breng op smaak met zout en peper.
5. Rooster 30 minuten in de oven.
6. Bestrooi na het roosteren met ½ theelepel komijnzaad en laat afkoelen.
7. Spoel de kikkererwten af en rooster deze samen met een ½ theelepel komijnzaad in een droge koekenpan.
8. Verdeel de spinazie en veldsla over een schaal of grote kom.
9. Verdeel hierover de geroosterde groenten, zongedroogde tomaten en de kikkererwten.
10. Besprenkel tot slot met de dadel-vijgendressing.

Recept: [BrendaKookt.nl](https://www.brendakookt.nl)

